VERMUTS Y VINITOS POR COPAS
VERMOUTH AND WINE BY THE GLASS

blanco/white brisado/orange rosado/rosé tinto/red

COPA / GLASS = 125 ml

LOS VERMUTS / VERMOUTH

ESPINALER 4€ vilassar de mar
MUNTANER 4€ marratxi
celler oliveda BRUN ARTESÀ 5€ girona
yzaguirre RESERVA 6€ reus
javier san pedro ortega TODO EL RATO 6€ laguardia
partida creus MUZ 7€ penedés
BINITORD 7€ ciutadella.
barbadillo ATAMÁN 7€ san lucar de barrameda
padró & co. ROJO AMARGO 8€ bràfim

LOS GENEROSOS / APERITIFS

alvear FINO en rama '17 3,20€ pedro ximenez. montilla-moriles
barbadillo MANZANILLA SOLEAR' 3,90€ palomimo manzanilla de sanlúcar
barbadillo AMONTILLADO príncipe 7€ palomimo jerez-xérès-cherry
fernanado de castilla PALO CORTADO antique 9€ palomimo jerez-xérès-cherry

LOS DULCES / SWEET

castaño DULCE ''22 3,90€ monastrell yecla
-» recomendado con la cheesecake
alta alella DOLÇ DE NEU '23 4,60€ pansa blanca alella
-» recomedado con la lime pie
sotomanrique PAN CALIENTE dulce natural 4,60€ albillo real cebreros
-» recomendado con la crema catalana
toro albalá DON PX GRAN RVA '88 9€ pedro ximenez montilla-moriles
-» recomendado para el chili brownie

ESPUMOSOS / SPARKLING

UmesU CYGNUS ALBIREO brut 3,90€ cza 9 meses xarel·lo+macabeu+perellada cava
AA celler de les aus PUPUT pét-nat (ancestral) '24 4,60€ pansa blanca (xarel·lo) alella
HUGUET brut nature reserva '19 5,20€ macabeu+perellada+pinot noir corpinnat

MÍNIMA INTERVENCIÓN / NATURAL WINE

partida creus VINEL·LO '22 5,20€ coupage penedés
bodegas del rosario NINJA DE LAS UVAS ORANGE '23 5,20€ macabeo bullas
MALAHIERBA '22 4,60€ rufete sierra de salamanca

DE CASA / MENORCAN WINE

binifadet BLANC '24 4,60€ chardonnay v. t. illa de menorca
santa catalina SA CATERINA BRISAT '24 5,20€ malvasia v. t. illa de menorca
torralba ALBA ROSÉ '24 5,20€ monastrell. v. t. illa de menorca
torralbenc NEGRE '21 5,20€ merlot+syrah v. t. illa de menorca

OTROS VINOS/ OTHER WINE

herrero HAMOR '24 3,20€ verdejo rueda
agustí torelló mata XIC '24 3,20€ xarel·lo penedés
GODEVAL '24 4,60€ godello valdeorras
sierra cantabria ROSADO '24 3,20€ garnacha+tempranillo rioja
sotomanrique NARANJAS AZULES '24 3,20€ garnacha cebreros
tandem ARS IN VITRO ''20 3,20€ tempranillo+merlot navarra
raúl pérez ULTREIA SAINT JAQUES '22 3,90€ mencía bierzo
viña zorzal GRACIANO' 22 3,90€ graciano navarra

LOS VINITOS ·· THE WINE LIST

blanco/white rosado/rosé tinto/red brisado/orange gris/grey

LOS DE BURBUJAS / BUBBLES

- UmesU CYGNUS ALBIREO brut 22,50€ xarel·lo+macabeu+perellada **cava**
- AA celler de les aus PUPUT pét-nat (ancestral) '24 26,50€ pansa blanca **alella**
- can feixes HUGUET brut nature '19 30€ macabeu+perellada+pinot noir **corpinnat**
- llopart NÉCTAR TERRENAL semidolç 26,50€ xarel·lo+perellada **corpinnat**
- alta alella MIRGIN OPUS VALLCIRERA brut nature '17 45€ xarel·lo+macabeu+chardonnay+pinot noir **cava de paratge qualificat**
- mestres CLOS DAMIANA brut nature '13 100€ macabeu, xarel·lo i perellada. alella **cava**
- llopart rosé brut nature MICROCOSMOS '18 35€ pinot noir+monastrell **corpinnat**

LOS NATURALES / NATURAL WINE

- cati ribot MALVASIA '24 30€ malvasia **sin d.o.**
- partida creus VINEL·LO '22 30€ coupage **penedés**
- vins nus SIURALTA GRIS '20 35€ garnatxa gris **montsant**
- microbio wines KM. 0 '22 30€ verdejo **sin d.o.**
- bodegas del rosario NINJA DE LAS UVAS ORANGE '23 30€ macabeo **bullas**
- l'olivera CAN CALOPA '22 26,50€ garnatxa,+monastrell+trepat **sin d.o.**
- MALAHIERBA '22 26,50€ rufete **sierra de salamanca**
- mas de l'A l'a morera TOT-Ú '22 26,50€ garnatxes, carinyena i trepat **sin d.o.**

LOS DE CASA / MENORCAN WINE

- binifadet BLANC '24 26,50€ chardonnay **v. t. illa de menorca**
- santa catalina SA CATERINA BLANC '23 30€ coupage **v. t. illa de menorca**
- torralbenc BLANC '22 30€ sauvignon,+chardonnay+viogner **v. t. illes balears**
- binifadet TANCA 12 '20 35€ chardonnay **v. t. illa de menorca**
- santa catalina SA CATERINA BRISAT '23 30€ malvasia **v. t. illa de menorca**
- son cremat ENVIT '23 26,50€ merlot **v. t. illa de menorca**
- torralba ALBA ROSÉ '24 30€ monastrell **v. t. illa de menorca**
- SA FORANA '22 26,50€ cabernet, merlot, tempranillo,... **v. t. illa de menorca**
- torralbenc NEGRE '21 30€ merlot+syrah **v. t. illa de menorca**

LOS OTROS / MORE WINE

- herrero HAMOR '24 18,50€ verdejo **rueda**
- agustí torelló mata XIC '24 18,50€ xarel·lo **penedés**
- l'olivera AGALIU '22 23€ macabeu (viura) **costers de segre**
- CLOS FARENA '21 23€ ganatxa blanca **priorat**
- gorka izagirre G22 '22 23€ txakolina bizkaiko **ondarrabio zerratia**
- GODEVAL '24 27€ godello **valdeorras**
- TRICÓ '21 28,50€ albariño **rías baixas**
- ca'n verdura CA SES ROSETES '22 27€ giró ros **binissalem**
- BARCO DEL CORNETA '22 27€ verdejo **sin de d.o.**
- castell d'encús TALEIA '21 40€ sauvignon blanc+sémillon **costers de segre**
- albamar SESENTA E NOVE ARROBAS '19 50€ albariño **rías baixas**
- can ràfols dels caus XAREL·LO PAIRAL '22 60€ xarel·lo **penedés**
- sierra cantabria ROSADO '24 18,50€ garnacha+tempranillo **rioja**
- sotomanrique NARANJAS AZULES '24 18,50€ garnacha **cebreros**
- felix callejo VIÑA PILAR CLARETE '20 30€ tinta fina, albillo mayor **ribera de duero**
- tandem ARS IN VITRO '20 18,50€ tempranillo+merlot **navarra**
- montrubí GAINTUS RADICAL '18 23€ sumoll **penedés**
- VIÑA ZORZAL '22 23€ graciano **navarra**
- raúl pérez UTREIA SAINT JAQUES '22 23€ mencía **bierzo**
- anónimas viticultoras CATRO E CADELA '22 27€ mencía **ribeira sacra**
- 4 kilos TANUKI BOB '21 27€ mantonegro **v.t. illa de mallorca**
- javier san pedro ortega VIUDA NEGRA '22 27€ tempranillo **rioja**
- territorio luthier LARA O '21 27€ tinta del país **ribera de duero**
- dos terras GRENACHE '17 30€ garnatxa **montsant**
- vins de la memòria PÓLVORA '22 30€ trepat **conca de barberà**
- can aixartell TERRUM '21 30€ callet **v. t. illa de mallorca**
- clos de l'obac USATGES '22 40€ garnatxa,cabernet, merlot, syrah, carinyena **priorat**

COCTELERÍA·COCKTAILS

ALGUNOS CLÁSICOS · CLASSICS

AMARETTO SOUR 9€ amaretto+zumo de limón+azúcar+clara de huevo amaretto+lemon juice+sugar+egg white
AMERICANO 7,50€ vermut rojo+campari+soda red vermouth+campari+soda
APEROL SPRITZ 9€ aperol+cava+soda aperol+cava+soda
BELLINI 7€ cava+puré de melocotón cava+peach puree
BLACK RUSSIAN 9€ vodka+licor de café vodka+coffee liquor
BLOODY MARY 12€
vodka+zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta+tabasco
vodka+tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+pepper+tabasco
BRANDY ALEXANDER 9€ brandy+licor de cacao+nata brandy+cocoa liquor+cream
CAIPIRINHA 9€ cachaça+azúcar+lima exprimida cachaça+sugar+squeezed lime juice
DAIQUIRI 9€ ron blanco+azúcar+zumo de limón rum+sugar+lemon juice
DARK 'N' STORMY 12€ ron añejo+cerveza de gengibre+zumo de lima
dark rum+ginger beer+lime juice
DIRTY MARTINI 9€ vodka, vermut seco y salmuera vodka, dry vermouth and brine
DRY MARTINI 9€ london dry gin+vermut seco london dry gin+dry vermouth
ESPRESSO MARTINI 12€ café+vodka+licor de café+azúcar
coffee+vodka+coffee liquor+sugar
GIMLET 9€ london dry gin+jarabe de lima london dry gin+lime syrup
GIN FIZZ 9€ gin+azúcar+zumo de limón+soda gin+sugar+lemon juice+soda
IRISH COFFEE 12€ irish whiskey+café+azúcar+nata irish whiskey+coffee+sugar+cream
KAIPIROSKA 9€ vodka+azúcar+lima exprimida vodka+sugar+squeezed lime juice
KIR-ROYAL 7€ cava+crema de cassis cava+creme de cassis
LONG ISLAND ICED TEA 10€ gin+triple-sec+vodka+tequila+ron+cola
gin+triple-sec+vodka+tequila+rum+cola
MANHATTAN 10€ bourbon+vermut rojo+angostura
bourbon+red vermouth+angostura bitters
MARGARITA 9€ tequila+triple-sec+zumo de limón tequila+triple-sec+lemon juice
MIMOSA 7€ cava+zumo de naranja natural cava+orange fresh juice
MINT JULEP 9€ bourbon+azúcar+menta fresca bourbon+sugar+fresh mint leaves
MOJITO CUBANO 8€ ron blanco+menta+zumo de limón+azúcar+soda+hielo roto
white rum+fresh mint leaves+lemon juice+sugar+crushed ice
MOJITO AÑEJO 9€ ron añejo+menta+zumo de limón+azúcar integral+soda+hielo roto
dark rum+fresh mint leaves+lemon juice+brown sugar+soda+crushed ice
MOSCOW MULE 10€ vodka+cerveza de gengibre+zumo de lima+ hielo roto vodka+ginger beer+lime juice+crushed ice
NEGRONI 8€ gin+vermut rojo+campari gin+red vermouth+campari
OLD FASHIONED 10€ whiskey+azúcar+angostura whiskey+sugar+angostura bitters
PIÑA COLADA 9€ ron+coco+piña rum+coconut+pineapple
PISCO SOUR 9€ pisco+zumo de limón+azúcar+clara de huevo pisco+lemon juice+sugar+egg white
ROB ROY 10€ scotch whisky+vermut rojo+angostura scotch blended whisky+red vermouth+angostura bitters
RUSTY NAIL 9€ scotch whisky+drambuie scotch whisky+drambuie
TEQUILA SUNRISE 9€ tequila+zumo de naranja+granadina tequila+orange juice+grenadine
WHISKEY SOUR 10€ bourbon+zumo de limón+azúcar+clara de huevo bourbon+lemon juice+sugar+egg white
WHITE RUSSIAN 10€ vodka+licor de cafe+nata vodka+coffee liqueur+cream

ESPECIALES DEL CHÈSPIR · CHÈSPIR SPECIALS

AFTER EIGHT 9€ crema de whisky+peppermint+chocolate whisky cream+peppermint+chocolate
APEROL NEGRONI SBAGLIATTO 10€ vermut rojo+aperol+cava wred vermouth+aperol+cava
GINMÔ 12€ gin innat+menta fresca+azúcar+zumo de naranja+fever tree+hielo roto
menorcan innat premium gin+mint leaves+sugar+orange juice+fever tree
GOLDEN FERNET SOUR 10€ fernet branca, zumo de limón+huevo uht+azúcar
fernet branca+lemon juice+pasteurized egg+sugar
MATCHA SOUR 10€ matcha+brandy+zumo de limón+azúcar+clara uht
matcha+brandy+lemon juice+sugar+egg white
OKSANA 9€ cachaça+lima exprimida+puré de yuzu cachaça+squeezed lime+yuzu puree
PIM'S 10€ naranja+barandy de naranja+sirope de chocoloate+ginger ale orange+orange brandy+cocoa syrup+ginger ale

COPAS, COCTELERÍA SIN ALCOHOL Y CAFETERIA
DRINKS, MOCKTAILS, COFFE AND TEA

GIN (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale/ginger beer +1€)

MONKEY 47 12€
BROCKMAN'S · G'VINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · MARTIN MILLER'S · LONDON Nº1 10€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PLYMOUTH 8,50€
BEEFEATER · SEAGRAM'S · TANQUERAY · XORIGUER 7€

VODKA (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale/ginger beer +1€)

BELVEDERE 10€ ABSOLUT · FINLANDIA · STOLI 8,50€ SMIRNOFF 7€

RON (mezclado mixed +1€) fever-tree/ginger ale/ginger beer +2€)

MATUSALEM GRAN RESERVA 15 10€ PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 7,50€
BACARDÍ CARTA LANCA · HAVANA 3 6€

WHISKY / WHISKEY (mezclado mixed +1€) (ginger ale/ginger beer +2€)

MACALLAN DOUBLE CASK 12€
LAPHROIG 10 · THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE 10€
CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 8,50€
FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B 7€

BRANDY

CARLOS I · SUAU 15 8,50€ MASCARÓ · MAGNO 7€ 103 · SOBERANO 6€

TEQUILA / MEZCAL

DON JULIO REPOSADO 10€ HERRADURA AÑEJO · MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 7€
CLANDESTINA BLANCO O AÑEJO 6€ JOSE CUERVO SILVER · 4€

MOCKTAILS cóteles sin alcohol - alcohol free cocktails

FREEZZER 7€ puré de fresas+zumo de limón+soda strawberries purée+lemon juice+soda
VIRGIN MOJITO 7€ menta+azúcar+zumo de manzana+soda
mint leaves+sugar+apple juice+soda
SHIRLEY TEMPLE 8€ ginger ale+naranja+piña+granadina
ginger ale+orange+pineapple+grenadine
VIRGIN COLADA 8€ piña+puré de piña,++zumo de piña+leche de coco
pineapple,+pineapple puree and coconut milk
VIRGIN MATCHA SOUR 8€ té matcha+zumo de limón+azúcar+clara uht
matcha tea+lemon+sugar+egg white
VIRGIN MARY 8€
zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta+tabasco
tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+white pepper+tabasco

MILKSHAKE 6€ leche milk / avena oat · SMOOTHIE 6€ naranja orange
+ 2 frutas: fresas, mango, plátano o piña
+ 2 fruit to chose:: strawberries, mango, banana or pineapple.

CAFÉ · COFFEE

espresso · cortado 1,50€ con leche/latte · americano 2€
carajillo · bombón · frappé 2,50€ capuccino 3€ frappuccino 4€
yoga chai latte · dirty chai · curcuma latte 4€ mochaccino 4,50€ iced matcha latte 5€
descafeinado decaf · con hielo on ice +0,10€ "leche" de avena oat "milk" +0,30€

TÉS E INFUSIONES · TEA AND HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST negro 2,50€ black
EARL GREY negro, con aceite de bergamota 3€ black with bergamot oil
GUNPOWDER especial verde 2,50€ green
PU-ERH original rojo 2,50€ red
MANZANILLA de maó eco 3€ camomille
ROOIBOS orgánico 2,50€ organic rooibos
POLEO MENTA 2,50€ mint tea
CHAI canela, clavo, cardamomo y jengibre 3€ cinnamon, ginger, clove and cardamom

KOMBUCHA 7€ the gutsy captain kombutcha original